

# Risotto au saumon et asperges



**POUR :** 4 personnes  
**PRÉPARATION :** 20 min  
**CUISSON :** 25 min

1 cc d'huile d'olive  
6 oignons nouveaux émincés  
200 g de riz Arborio  
900 ml de bouillon de légumes préparé avec 2 tablettes  
Une botte d'asperges parées et coupées en fins tronçons  
270 g de saumon cuit  
Une botte de cresson  
1 citron

**1** Chauffez l'huile dans une grande poêle. Faites revenir les oignons nouveaux pendant 2 minutes en remuant jusqu'à ce qu'ils soient tendres.

**2** Ajoutez le riz et laissez cuire pendant 1 minute en remuant. Versez le bouillon petit à petit en remuant régulièrement jusqu'à ce que la plupart du liquide soit absorbé et que le riz soit

tendre. Cela prendra environ 15 à 20 minutes.

**3** Ajoutez les asperges et le saumon 2 à 3 minutes à la fin de la cuisson et mélangez pour bien les incorporer au riz. Assaisonnez, ajoutez le cresson et pressez le citron par-dessus. Répartissez dans 4 assiettes creuses et servez immédiatement.